

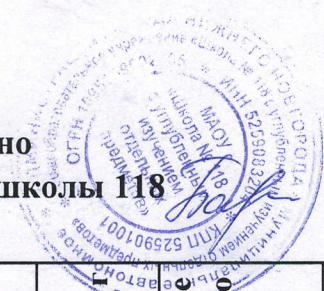
# ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

(гипоаллергенное)

на 11.02.2025

(Иванов, Товмаков)

Согласовано  
Директор школы 118



Наименование блюда	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Завтрак 1-4 кл Указ Президента</b>						
Филе куриное отварное	60	85	18,5	1,2	0,1	0,0
Картофель отварной	150	122	2,9	5,5	15,4	1,5
Яблоко	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
Чай с сахаром	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Хлеб полезный с микронутриентами	33	70	2,4	0,4	14,3	1,4
<b>Стоимость рациона</b>	<b>91,33</b>	<b>367</b>	<b>24,4</b>	<b>7,6</b>	<b>50,7</b>	<b>5,1</b>

(Каманин)

<b>Обед 1-4 кл Указ Президента</b>						
Суп куриный с зеленью	250	96	2,3	3,0	11,7	1,2
Рыба припущенная	85	68	15,5	0,5	0,6	0,1
Рис отварной	150	226	3,6	7,5	28,4	2,8
Компот из ягод	200	49	0,2	0,1	12,0	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	49	104	3,5	0,6	21,2	2,1
<b>Стоимость рациона</b>	<b>109,60</b>	<b>543</b>	<b>25,1</b>	<b>11,7</b>	<b>73,9</b>	<b>7,4</b>

Инженер-технолог  
Егорова Т.А.

Калькулятор  
Филиппова У.А.

\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.